



Componente Curricular

CÓDIGO	NOME
NUT A26	ATELIÊ GASTRONÔMICO I

CARGA HORÁRIA					ASSINATURA DO CHEFE DO DEPARTAMENTO	ANO
T	P	A	E	TOTAL		
34	-	-	-	34		2009.2

Departamento de Ciências dos Alimentos

EMENTA / OBJETIVO

EMENTA

Desenvolvimento e prática de atividades em gastronomia, desde o planejamento, criação, execução, divulgação e recepção, envolvendo os conceitos abordados nas demais disciplinas do semestre.

OBJETIVO

METODOLOGIA

AULAS: exposição oral participativa e exposição de filmes

AVALIAÇÃO: participação, frequência, apresentação de resenhas científicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - continuação

BIBLIOGRAFIA

BÁSICAS

- SAVARIN-Brillat. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia. das Letras, 2004.
 - BARRETO, Ronaldo Lopes Pontes. Passaporte Para o Sabor. Tecnologias para a Elaboração de Cardápios. 7ª edição Rev. e Ampli. – São Paulo: Editora SENAC São Paulo. 2008.
 - EVANGELISTA, J. **Tecnologia de Alimentos**. Livraria Atheneu. Rio de Janeiro. 1989.
 - PINTO E SILVA, Paula. **Farinha, Feijão e Carne Seca – Um Tripé Culinário no Brasil Colonial**. Editora SENAC São Paulo.
 - TEDESCO, Irumar e MAIA Lúcia, **Do Feijão ao Salmão – Pra quem tem medo de fogão**. Editora AGE. Porto Alegre.
 - ATALA, Alex. **Por uma Gastronomia Brasileira**. Editora BEI. 2003.
 - TRAJANO, Ana Luiza. **Brasil a Gosto**. Editora Melhoramentos. 2009.
 - HERMÉ, Pierre. **Larousse.Comme um Chef. Techniques et recettes pour réussir**. Dorling Kindersley Book. Londres. 2006.
 - GOMENSORO, Maria Lucia. **Pequeno Dicionário de Gastronomia**. Editora Objetiva. Rio de Janeiro. 2000.
 - CASTRO, Francisco Nilton. **Comida se Tempera com Cultura**. F.N. Castro. Rio de Janeiro. 2002.
 - CORONEL, Luiz. **Rio Grande do Sul: sabores de uma grande história**. Mecenaz. Porto Alegre. 2003.
 - FREIRE, Gilberto. **Açúcar; uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. Companhia das Letras, São Paulo. 1997.
 - SEBESS, Mariana. **Técnicas de Cozinha Profissionais**. 2ª edição. SENAC Editoras. Rio de Janeiro. 2008.
 - DUARTE, Bete. **Gastronomia: Ao sabor das origens**. RBS Publicações. Porto Alegre. 2007.
 - NEPOMUCENO, Rosa. **Viagem ao fabuloso mundo das especiarias: Histórias e lendas, origens e caminhas, personagens, remédios, favores e sabores**. 5ª edição. Editora José Olympio. Rio de Janeiro. 2007.
 - DUCASSE, Alain. **Ducasse de A a Z: Um dicionário amoroso da cozinha francesa**. Edidouro. Rio de Janeiro. 2005.
-